

視点論点

北海道を味わってくださーい！
風土が育てるこだわりの味づくろし



小泉 哲也
札幌グランドホテル総料理長

北海道の食材は「魅力いっぱい」ですが・

北海道の食材は本州ではすごい魅力で、使いたいというシェフがいっぱいです。したがって、農・畜産物もそうですが、特に水産物の一級品は東京の一流レストラン・料亭などに流れ、地元では入手が難しくなっているというのが現状です。

最近では道内でも羊を飼育するところが多くなってきています。例えば、今回、北海道洞爺湖サミットの社交ディナーで、ウィンザーホテルが使った羊は白糠町の仔羊です。また、羽幌町の焼尻島では潮風にさらされた牧草で飼った羊を「北海道産のプレ・サレ^{※1}」というキャッチフレーズで売り出しています。こうした良質な国産羊肉は生産量が少なく、北海道の名物料理ジギスカンで使用される羊肉も大半がオーストラリアやニュージーランドからの輸入肉になっています。

したがって、北海道を訪れるお客さんに一番良いものを食材として提供しようとしても、安定的な供給を確保するための生産体制と流通、価格という問題を避けては通れないのです。

ホテル料理における制約と地産地消

観光客の皆さんは、せっかく北海道に来たのだから地元のもの食べてみたい。むしろローカル

でなければ味わえないものを旅に求めてきます。ホテルのレストランでは、地産地消で、なるべく道産食材を使うようにしています。しかし、宴会では量が出ますから、特定の産地に仕入れを固定化することは難しい。宴会があるから急にこれだけの量をくださいといっても、生産者が対応できません。3カ月ぐらい前に宴会のラインメニューを出しますが、その間に物が入らなくなることもありますので、仮に中札内村産を想定していても、大きく括って十勝産というふうにメニューは書くようにしています。

ホテルの食材として要求される、少量で多種類の調達には札幌近郊農家から結構あります。朝食だけは安定供給で、長沼町のトマトとか、町村牧場の牛乳とかを特定して使っています。

また、エコ活動としては、ホテルでは生ごみを肥料にお米を作っています。今年で9年目です。野菜も作っていたのですが、素人がプロの農家の人が作るような野菜はできません。お客さんにはイメージとしてはすごくいいのですが長続きしない。やはりもちはもち屋です。信頼関係をどう作るかということです。北空知農協さんと契約して、ちょっと曲がっているとかで流通からはねられた野菜を朝食で使うようにしています。コスト的にも、そして農家さんも助かります。

幼いころの記憶が生んだ「たらば蟹カレー」

2006年12月にリニューアルオープンした札幌グランドホテルには、札幌と同じ北緯43°付近に位置する世界各都市の料理を表現した新感覚北海道料理を提案するというコンセプトの「ノード43°ザ・ダイニング」があります。「たらば蟹カレー」は、その前にあったメインダイニング「グランシェフ」時代に「フレンチをお昼から食べるお客さんばかりでないだろう」と、月替わりでいろんな道産食材を使ったカレーを出していた中で一番評判の良かったものです。しばらくやらないでいたのですが、そこにたまたまマーケティングの方から「ノード43°に新しい北海道名物を」という話があって生まれたものです。

カニの殻は、普通は料理に使わずに捨てます。しかし、フランス料理のソースの中にエビのオマールとか、伊勢エビの殻を使ったアメリカンソースというのがありますから、タラバガニの殻をだしにカレーを作ったらもっとおいしくなるの

※1 プレ・サレ：フランス北西部モン・サン・ミッシェル湾付近の低湿地帯プレ・サレで、潮風が運ぶミネラルをたっぷり含んだ牧草を食べて育った羊。出荷量が限られ、幻の仔羊と呼ばれる。

ではと考えました。

その発想には、幼いころ過ごした小樽での、森屋という肉屋のカニカレーの印象が反映しています。新しい料理の発想といっても、結局は自分の育ってきた生活の記憶（歴史）の蓄積の中にヒントがあるという感じがします。

エコメニュー「道産まるごとブイヤベース」

今年の1月ですが、温暖化対策と地産地消の拡大を目指し、暖かい物を食べて体温を上げ、室内の温度を下げましょうという、北海道新聞が主催したイベント、北海道を代表する方々が提案した「団らんクッキングメニュー」のレシピ作成に協力しました。キャンペーンリーダーである高橋はるみ知事の提案された「道産まるごとブイヤベース」は、フランス料理のブイヤベースをベースに、家庭でやるならということで味噌も入れ、魚はカジカを使い、カジカの卵も入れて寄せ鍋風にしました。最後に汁の中から卵が出てくるのがいいです。

レストランメニューにも加え、高橋はるみ知事が出席するパーティー、サミットのイタリア関係のレセプションパーティーにも「北海道の知事が考えたメニューです」といってお出しするようにしました。家庭の料理でエコを感じさせる、とてもいいキャンペーンだったと思っています。

スローフード運動

私は、区民センターで年に3回ぐらい、札幌市の食品保健講師という形で料理を教えています。洋食では今、市内で5人ぐらいの講師が交代でやっています。料理を通じて知らない人といろいろなことを話すのも一つのスローフードの食育かなと思っています。講習会では「お母さんがちゃんとした料理を作れないと、子供に何をいってもだめです。これをお子さんに作ってあげてください。よければおうちの名物料理にしてください」と言い続けています。家庭料理をもう一度というところがあるのです。そういう意味では、若い人たちに失われてきているのは、親から子へ継承されていく家庭料理の味かもしれません。スローフード運動の柱の一つは食育ですが、母親の子供への食事の与え方がまさに食育なのではないでしょうか。

「地産地消」というのは、結局その時期に、そこで取れたものを使うということです。季節感を味わおうと思ったら、その時期、その場所で取

れるものが一番いい季節感があるわけです。野菜も地域によって微妙に味が違う。その土地の味になっている。地産というのはそのようなことなのです。そういうものでメニューを作っていけば、それが地産地消になります。

積み上げてきた食文化の歴史を継承

最近サケの山漬け^{※2}がまた見直されて、ずいぶんいろんなところで作るようになりました。飯寿司^{※3}も大手の水産メーカーでは大量に作っています。私たちのホテルと取引のあった魚屋さんでは、先代の社長が自ら飯寿司を作っていました。廃業したので、働いていた人に「おやさんから飯寿司の作り方を教わっているのか？」と聞いたら、教わっていないという。「ぜひおやさんに教えてもらいなさい」といいましたが、食文化の継承にはそういうことがすごく大事なのです。

札幌グランドホテルは、来年開業75年になります。私は9代目の総料理長です。ホテルには歴代の総料理長が作ってきたいろんなメニューがあります。諸先輩がラーメンサラダなど名物料理をいっぱい残してくれています。

ホテルの歴史が積み上げてきたものを、あるところで繰り返し繰り返し復活させるということは大事なことです。目先のカッコイイ料理に走るのもいいのですが、放っておくと忘れられてしまうメニューをもう一度復活させる。諸先輩が築き上げた古い昔の料理を後世に残していくのが、私の最後の仕事かなと思い、今、後任者を一生懸命育てているところです。

(本稿はインタビュー原稿から起したものです)

profile

小泉 哲也 こいずみ てつや

1951年北海道小樽市生まれ。71年札幌グランドホテル入社。メインダイニング「グランシェフ」料理長を経て、2007年より総料理長。同年6月日本エスコフィエ協会からフランス料理界の称号「レ・ディシプル（弟子）・ド・オーギュスト・エスコフィエ」授与。新しい北海道名物料理「たらば蟹カレー」や高橋はるみ知事とのコラボ・エコメニュー「道産まるごとブイヤベース」など、フランス料理の伝統とともに、北海道にこだわった新感覚料理を提供している。

※2 山漬け：サケと塩を交互に積み上げ、水分を出し、漬け込み熟成させる。名称の由来は高く積んで漬けることから。

※3 飯寿司：飯と魚・野菜・麴を混ぜ、重石をのせて漬け込み、乳酸発酵させて作るなれ寿司の一種。主に北海道から東北地方で冬季に作られる郷土料理。